

京都市におけるシカ肉有効活用モデルの提案

- 循環型社会の実現を目指して -

鹿プロジェクト

○田口亮太 (Taguchi Ryota) ・岡田朋也 (Okada Tomoya) ・小泉凜 (Koizumi Rin)

・田中菜々香 (Tanaka Nanaka) ・野間妃 (Noma Kisaki)

(龍谷大学政策学部政策学科)

キーワード：シカ、獣害被害、循環型社会

1. はじめに

日本に昔から生息しているニホンジカは近年、急速に生息数が増加し、全国で分布を広げている。増えすぎたニホンジカが、現在日本全国で生態系や農林業、さらには私たちの生活にまで深刻な被害をもたらしている。本稿では、被害を抑えるために殺処分されたニホンジカが有効活用されずに廃棄されている現状を課題として捉え、害獣と呼ばれるニホンジカの有効活用の可能性について考察する。

2. 問題の所在

ニホンジカは繁殖力が高いことに加え、植生の増加や狩猟者の減少などの要因で死亡率が低下したことにより、頭数が年々増加し、現在の頭数は莫大になっている。これにより、令和3年度の野生鳥獣による全国の農作物被害は約155億円にも上り、多くの被害をもたらしている。野生鳥獣による農林業被害が甚大になって以降、政府は駆除制限の緩和や報奨金の増加などを行い、殺処分による頭数増加の抑制が図られている。他の野生鳥獣の頭数は年々減少しているものの、シカによる被害は61億円と他の動物と比較しても最も深刻で、令和3年度の狩猟・有害駆除等を含めたシカの捕獲頭数は約726,800頭に達している。さらに、捕獲されたシカのほとんどは、有効利用されずに廃棄されている。こうした状況を問題として、殺処分されたシカやイノシシの資源利用が奨励されている。しかし、野生鳥獣の食肉処理施設が令和3年度に処理したシカは99,033頭で、シカの捕獲頭数のうち約14%程度に過ぎず、十分に資源利用出来ていない。

また、京都市でもシカによる獣害被害は増加・深刻化している。令和元年度の京都市における獣害被害はシカが最も多い現状となっている。被害が多い地域では、農作物に被害が発生しているだ

けでなくシカによる交通事故や人身事故も増加している。

3. 鹿プロジェクトの取り組み

私たちは本活動を進めるにあたり、京都府南部の笠置町に拠点を置く「株式会社 RE-SOCIAL」と連携し、活動を行っている。RE-SOCIALは、令和4年度に捕獲したシカ238頭を食肉や革製品、ペットフードに活用することによって全頭有効活用を実現している。しかし、RE-SOCIALによると、ロースやもも以外の肉やすじ肉は扱いにくいため大量に余ってしまうようだ。

そこで私たちは、本校のオープンキャンパスや他地域でのイベント出店、学内での弁当販売などを実施することにより、シカの有効活用に貢献している。私たちの活動内容は、主に2つある。1つ目は前述のとおりである。2つ目は、広報活動である。ラジオを通して活動内容やシカに関する社会問題の現状、活動を通して得た知見などを発信している。さらに、シカに関する社会問題をまとめたポスターを作成し、イベント出店の際に配布し、口頭での問いかけも行っている。これらの活動により、命を無駄にすべきではないことを広報しつつシカ肉の消費を促している。

これらの活動は、大学生が行っているからこそ、より多くの人に興味を持ってもらえると考える。また、イベント出店の際には、目標販売数よりも多く売り上げることができた。

さらに、購入者へのヒアリングにより、「シカ肉を食べたことがない」「シカ肉は獣臭さという偏見が、食べてみることによって変わった」などの意見がうかがえた。これらのことから、獣害被害対策のためにシカをただ廃棄するのではなく、「資源」として社会に循環させる循環型社会の実現が可能であると考えた。

4. 京都市の取り組み

令和3年度から5年度における捕獲計画数は年間1,600頭である。捕獲等は銃器及びわなを用いて、計画的な捕獲を図る取り組みを行っている。捕獲以外の被害防止施策は電気柵・金網柵を使用し、延長13,000mの整備内容で計画している。農作物被害が頻発する地域に関しては、期間を定めて予察捕獲を行っている。また猟友会の協力を得て、京都府や隣接する市町との連携による広域捕獲をすることや有害捕獲も行っている。さらに、捕獲等をした対象鳥獣の処理に関する事項では「原則、捕獲等をした現場での埋設または自家消費とするが、適切な処理が可能な限り場合は、利用可能な範囲で資源的利活用を行う」としている。捕獲等をした対象鳥獣の食品としての利用等その有効な利用に関する事項では、「市場のニーズ等を調査・検討し、民間事業者等が主体となり、持続的な経営が可能と見込まれる施設に対しては、施設導入の初期費用などへの支援をしていく」方針だ。

5. 京都市の課題

京都市の取り組みでは、防止柵や捕獲によって獣害被害を防止している。しかし、捕獲後の処理は極めて形式的であり、実際は捕獲者の判断によって処理されている現状である。獣害被害が深刻とはいえ、一つの大切な命を奪ってしまうことに対して、あらゆる方法で有効活用し、循環させることが重要なのではないか。私たちは、京都市の取り組みが、獣害被害の防止のみに注目しているあまり、命の大切さを蔑ろにしている可能性があるということに課題があると感じた。

市が循環型社会を目指すにあたって、課題は主に3点ある。1つ目にシカ肉処理場の少なさである。シカ食肉処理場は資源利用にとって重要な施設であるが、「採算が取れない」「買い手がない」「施設維持費が高い」等の課題があることから経営が難しい状況である。2つ目にジビエ認証制度の形式化とそれに伴う食品衛生問題である。厚生労働省の衛生管理指針が出され、食品衛生法によってHACCPが義務化されたことや国産ジビエ認証制度によって衛生対策は進んできている。しかし、国産ジビエ認証を取得しても具体的な効果が明確ではないため、認証を取得しない処理場も多く存在する。そのため「トレーサビリティ」

「細菌検査」等のガイドラインの遵守率が低く、食品衛生問題を起こしかねない状況である。3つ目に買い手の少なさである。多くの処理場が販路を十分に開拓できていないため、補助金で処理場

は作ったが売り先がないというケースも発生している。

6. 政策提言

京都市の課題を受けて、循環型社会の実現に向け、シカ肉の有効活用モデルを提案する。

①京都市動物園におけるシカの屠体給餌

現在、命を無駄にしないように屠体給餌が全国規模で推奨されており、長野県小諸市では市内で捕獲されたシカの有効活用や飼料代節減を目的に、シカ肉の給餌を行っている。そして、環境教育の一環として、来園者に給餌の背景やメリットを説明するイベントを開催している。また、環境エンリッチメント（動物種本来の行動を引き出す等動物の飼育環境にさまざまな選択肢を与え、豊かな飼育環境にするための方策）の一貫で京都市動物園も実際に鶏の屠体給餌を実施している。上記のような事例から京都市でもシカ肉を餌として活用し、環境教育を行うことを提案する。

②京都市内の学校給食におけるシカ肉提供

京都市内で取れたシカ肉を学校給食のメニューとして提供することで、地産地消を促し、シカが有効活用されていない現状を食育として周知することを提案する。

この2つの取り組みを行うことによって、課題であった買い手の創出を実現し、鹿肉処理場の需要を高めることによって経営状況を改善する。さらに、ジビエ認証を得たシカ肉のみを京都市で活用できる仕組み作りを行い、食品衛生問題の回避を実現する。

このシカ肉の有効活用モデルは京都市だからこそ実現可能な循環方法であり、実現することによって京都市の価値観の転換を図り、「地球環境に暮らしが豊かに調和する『環境共生と脱炭素のまち・京都』」の実現に貢献する。

参考文献

- ・農作物被害状況 農林水産省 最終確認日 2023/10/23
https://www.maff.go.jp/j/seisan/tyozyu/higai/hogai_zyoukyou/#:~:text=
- ・京都市鳥獣被害防止計画 最終確認日 2023/10/23
<https://www.city.kyoto.lg.jp/sankan/page/0000240313.html>
- ・ジビエ利活用の取り組み事例集 最終確認日 2023/10/23
<https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/attach/pdf/jirei-13.pdf>
- ・京都市動物園ホームページ 最終確認日 2023/10/23
<https://www5.city.kyoto.jp/zoo/event/20211007-63052.html>